



Arboleda

BRISA

### VENDIMIA 2018

#### ORIGEN

Apelación: Valle de Aconcagua

Viñedo: Las Vertientes

Locación: Hijuelas

Clima: Mediterráneo, bendecido por las frescas brisas que soplan desde el frío Océano Pacífico, convierte a este viñedo en la zona más fresca del valle donde las variedades tintas Bordesas pueden alcanzar su óptimo grado de maduración.

Suelo: El viñedo se encuentra plantado en el piedemonte sobre suelo coluvial, que contiene alto porcentaje de arcilla.

#### COMPOSICIÓN

36% Syrah

24% Grenache

20% Cabernet Sauvignon

12% Cabernet Franc

8% Mourvedre

#### ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,42

Acidez Total: 6,02 g/L (tartaric acid)

Azúcar Residual: 2,49 g/L

#### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 16 de marzo y el 26 de marzo, siendo transportadas a la viña en gamelas de 15 kilos. La fermentación tuvo lugar en tanques de acero inoxidable (80%) y en tanques de acero inoxidable abiertos (20%) entre 9 a 17 días con temperaturas que fluctuaron en 23° y 28°C.

#### GUARDA

Envejecido por 22 meses en barricas de roble francés, 38% nuevas, y 15% en fudres.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Más de 10 años, dependiendo de las condiciones de guarda.



### NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2018 en el Valle de Aconcagua se caracterizó por sus temperaturas moderadas. Comenzó con considerables reservas de agua (49% por encima de los registros promedio) debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre, siguiendo una primavera y floración con temperaturas normales, y un verano de temperaturas moderadas, lo que confirió una maduración y cosecha muy equilibradas, así como condiciones sanitarias ideales, obteniendo complejidad aromática y de sabor en las uvas.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Hermoso y brillante color rojo rubí, con tonos violetas. Muy aromático que recuerda a granadas, frambuesas y hoja de grosella, acompañada de suaves notas florales, enmarcadas por delicadas notas a frutos secos y repostería. En boca, predominan las frutas rojas, acompañadas de repostería, y suaves notas balsámicas como romero y estragón. Es un vino de taninos tizosos, de gran persistencia, con cuerpo y elegante.

### SUGERENCIA DE SERVICIO:

Servir preferentemente a una temperatura de 17° Celsius.